

RADETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: artikel 5 () artikel 17 (x)

BOB (x)

BGB ()

Nationalt sagsnummer: 003/94

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Hoofdproduktschap voor Akkerbouwprodukten

Tlf.: 070 - 3708343

Fax: 070 - 3708444

2. Ansøgende sammenslutning:

a) Navn: Coöperative Vereniging tot Exploitatie van Zuivelfabrieken "De Combinatie"

b) Adresse: Rijperweg 20, 1464 MB West-Beemster

c) Sammensætning: producent/forarbejdningsevirsomhed (x) andet ()

3. Produktets navn: Noord-Hollandse Edammer

4. Produktets art: Ost

5. Varespecifikation: Sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2.

a) Navn: Jf. nr. 3.

b) **Beskrivelse:** Noord-Hollandse Edammer er en Edammer-ost fremstillet efter en traditionel opskrift. Noord-Hollandse Edammer har form som en lidt fladtrykt kugle. Den vejer mindst 1,7 kg og højst 1,9 kg. Vandindholdet i osten må, når den er tolv dage gammel, højst være på 45,5%, og fedtindholdet i tørstoffet skal ligge på på 40-44%. Noord-Hollandse Edammer har et saltindhold i tørstoffet på højst 3,9% , hvilket er betydeligt lavere end i anden Edammer-ost.

Noord-Hollandse Edammer fremstilles udelukkende af mælk fra provinsen Noord-Holland.

c) **Geografisk område:** Provinsen Noord-Holland.

d) **Oprindelse:** Der er blevet fremstillet Noord-Hollandse Edammer siden middelalderen. Osten blev eksporteret til hele verden fra Edam og andre havnebyer ved den tidligere Zuiderzee. Den blev oprindeligt fremstillet på gårdene, hvilket de særlige Edammer-ostepresser, der kan ses på lokalmuseerne i Noord-Holland, vidner om. Siden slutningen af det 19. århundrede har produktionen af Edammer-ost især fundet sted på ostefabrikker.

e) Fremstillingsmetode:

- Råvaren, som er mælk, kommer udelukkende fra Noord-Holland.
- Efter mælken ankomst til fabrikken skummes mælken delvis og pasteuriseres.
- Forholdet mellem fedt og tørstof justeres, således at fedtindholdet i tørstoffet er på mindst 40% og højst 44%.
- Ostemælken tilsættes de traditionelle ingredienser såsom naturlig (kalve)løbe, der får mælken til at koagulere, mælkesyrebakteriekulturer (økologiske syrevækkere) og farvestoffer.
- Når mælken er koaguleret bearbejdes den i ostekarret, hvorved koaglet (ostemassen) og vellen skilles.
- Koaglet skæres i stykker, kommes i forme og anbringes i pres i nogle timer.
- Efter presningen lægges osten i saltlage i nogle dage for at optage salt.
- Derefter anbringes ostene på et træunderlag, hvor de så ligger og modner under bestemte luftfugtigheds- og temperaturforhold.

f) Tilknytning: De specifikke egenskaber ved Noord-Hollandse Edammer kan sammenfattes således:

- Osten laves udelukkende af mælk fra provinsen Noord-Holland. Mange af malkekvægsbedrifterne i denne provins er beliggende i polderne og på indvundet land, hvor jordbunden består af havler. På græsningsarealerne er der en græsvegetation, der er tilpasset jordbunden og de øvrige vækstbetingelser.
- Denne mælks sammensætning, navnlig mælkefedtets milde smag, giver sammen med den særlige fremstillingsmetode en ostekerne, der adskiller sig fra kernen i anden Edammer-ost ved dens høje plasticitet.
- Ostens specifikke smag skyldes også de smageegenskaber, som mælkefedt fra Noord-Holland har, det lave saltindhold og de øvrige fremstillingsprocesser. I forbindelse med fremstillingsprocesserne skal det bemærkes, at kvalitet prioriteres højere end kvantitet.
- Kvalitetsforskellen i forhold til anden Edammer-ost viser sig klart i prisen. Køberne er villige til at betale den ikke ubetydelige merpris (ca. 8% dyrere end anden Edammer-ost).

g) Kontrolinstans:

Navn: C.O.(K.) Z.

Adresse: Postbus 250
3830 AG Leusden

h) Mærkning: Noord-Hollandse Edammer er en af EU beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB). Der kan eventuelt anvendes en anden betegnelse, hvis EU foretrækker dette.

i) Krav i nationale bestemmelser: Landbouwkwaliteitswet (1981), navnlig Landbouwkwaliteitsbeschikking Kaasprodukten, del C, artikel 28.

UDFYLDES AF KOMMISSIONEN

EF-nr.: G/NL/0315/940126.....

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 28./06./95.